



## ARNAVUT CİĞERİ

1 kuzu ciğeri  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
1 adet soğan  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Ciğeri kuşbaşı doğrayarak yıkamadan süzgeçte bekletin, kanı aksın. İyice süzülünce un serpin elinizle ezmeden karıştırın. Bir tavada tereyağını ve 1 çay bardağı sıvı yağı koyup kızdırın. Ciğeri atıp kapağını kapatın. Kapağını açmadan tavayı silkeleyerek pişirin. Ocaktan indirince tuzunu biberini serpin yanında kıyılmış soğan ve maydanoz ile servise sunun.

